

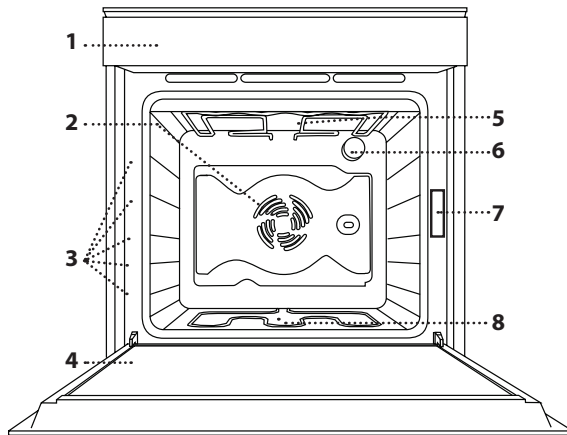


THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.whirlpool.eu/register



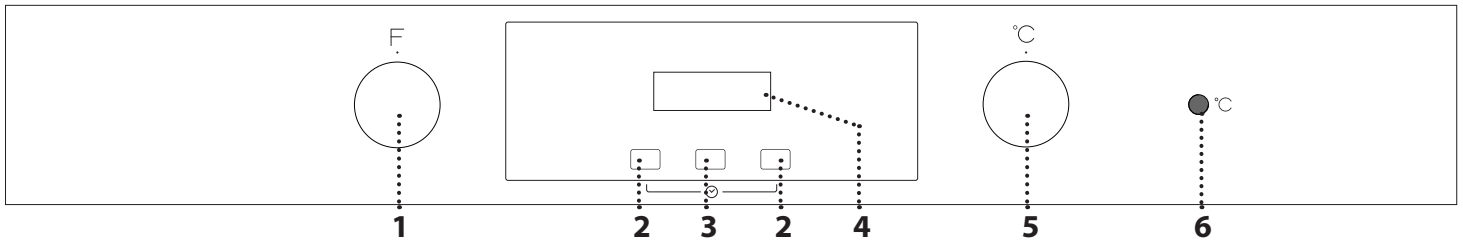
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan
3. Shelf guides (the level is indicated on the front of the oven)
4. Door
5. Upper heating element/grill
6. Lamp
7. Identification plate (do not remove)
8. Bottom heating element (non-visible)

CONTROL PANEL



1. SELECTION KNOB

For switching the oven on by selecting a function. Turn to the position 0 to switch the oven off.

2. - / + BUTTONS

To decrease or increase the value shown on the display.

3. TIME BUTTON

For selecting the various settings: duration, cooking end time, timer.

4. DISPLAY

5. THERMOSTAT KNOB

Turn to select a desired temperature, activating the selected function.

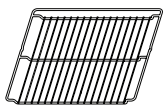
6. LED THERMOSTAT / PREHEATING

Switches on during the heating process. Switches off once the desired temperature is reached.

Please note: The knobs are retractable. Press the knobs in the middle and they pop up.

ACCESSORIES

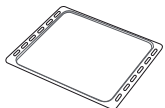
The number and type of accessories may vary depending on which model is purchased. Other accessories that are not supplied can be purchased separately from the After-sales Service.



WIRE SHELF. Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.



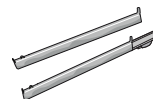
DRIP TRAY. Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.



BAKING TRAY. Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.

Insert the wire shelf horizontally by sliding it across the shelf guides, making sure that the side with the raised edge is facing upwards.

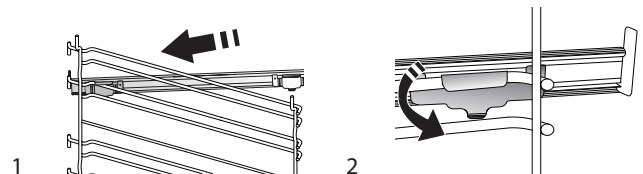
Other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.



SLIDING RUNNERS.*

To facilitate inserting or removing accessories. Remove the protective plastic off them. Place the drip tray on the telescopic runners fixing it between the rear and front fastener.

The sliding runners can be fitted on any level. To fit the sliding runners, fasten the upper clip of the runner to the shelf guide and slide it along as far as it will go (1). Lower other clip into position. To secure the guide, press the lower portion of the clip firmly against the shelf guide (2). Make sure that the runners can move freely. Repeat these steps on the other shelf guide on the same level.



REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

To remove the shelf guides, lift the guides up and then gently pull the lower part out of its seating; the shelf guides can now be removed. To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating. Keeping them held up, slide them into the cooking compartment, then lower them into position in the lower seating.

* Available only on certain models

FIRST TIME USE

1. SETTING THE TIME AND THE TONE

You will need to set the time of the day when you switch on the appliance for the first time: "AUTO" and "0.00" flash on the display.



To set the time of day, press buttons + and - at the same time: Set the time of day using the + and - buttons.

Press the *time button* to confirm.

Having selected the desired time value, it is possible to change the alarm tone: the display shows "ton 1".



To select the desired tone, press button —, then press the *time button* to confirm.

Please note: To change the time of the day afterwards for example following lengthy power outages, proceed as described above.

FUNCTIONS & DAILY USE

. SELECT A FUNCTION

To select a function, turn the *selection knob* to the symbol for the function you require.



OFF

For switching off the oven.



LAMP

To switch the oven light on.



CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.

Leavened cakes	✓	160 - 180	35 - 55	2
Biscuits/tartlets	✓	170 - 180	15 - 40	3
Frozen Pizza	✓	250	10 - 15	2
Lasagne / baked pasta / cannelloni / flans	✓	190 - 200	40 - 65	2
Lamb / veal / beef /pork 1 kg	✓	190 - 200	90 - 110	2
Chicken / rabbit / duck 1 kg	✓	190 - 200	65 - 85	2
Baked fish / en papillote 0,5 kg (fillets, whole)	✓	180 - 200	40 - 60	2



SMART CLEAN (Only in some models)

The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. This function should be activated only when the oven is cold and after having poured 200 ml of drinking water into the bottom of the oven. Set the timer for 30 minutes and the temperature at 90°C. Once the cycle is finished, wait about 15 minutes before opening the door.



CONVECTION BAKE

For cooking meat or baking cakes with liquid centre on a single shelf. This function delivers an even, golden, crisp top and base.

Filled cake	✓	180 - 200	50 - 60	2
Salty cakes	✓	180 - 200	35 - 55	2
Stuffed vegetables	✓	175 - 200	40 - 60	2

2. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal. Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it.

Heat the oven to 250 °C for about one hour. The oven must be empty during this time. Follow the instructions for setting the function correctly.

Please note: It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.



GRILL

For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a drip tray to collect the cooking juices: position the tray on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.

Toasted bread	✓	200	2 - 5	4
Fish fillets / slices	✓	200	30 - 40 *	4 3
Sausages / kebabs / spare ribs / hamburgers	✓	200	30 - 50 *	4 3

* Turn food halfway through cooking



TURBO GRILL

For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.

Roast chicken 1-1,3 kg	—	200	55 - 70 *	2 1
Roast beef rare 1 kg	—	200	30 - 40 **	2
Roast potatoes	—	200	45 - 55 **	2

* Turn food halfway through cooking






** Turn food two thirds of the way through cooking (if necessary).








DEFROST

For defrosting food more quickly. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging in order to prevent it from drying out on the outside.

HOW TO READ THE COOKING TABLES

The table lists recipes , if preheating is needed , temperature , cooking time , accessories and level  suggested for cooking. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required). Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used. Use the lowest recommended settings to begin with and, if the food is not cooked enough, then switch to higher settings. Use the accessories supplied and preferably dark-coloured metal cake tins and baking trays. You can also use Pyrex or stoneware pans and accessories, but bear in mind that cooking times will be slightly longer.

Accessories showed:

-  Wire Shelf
-  Cake tin on wire shelf
-  Drip tray / baking tray
-  Cake tin on wire shelf or drip tray / baking tray
-  Tray with water

. ACTIVATE A FUNCTION

To start the function you have selected, turn the *thermostat knob* to set the temperature you require.

To interrupt the function at any time, switch off the oven, turn the *selection knob* and the *thermostat knob* to 0 and ●.

Once the function has been activated, the LED thermostat lights up, switching off again when the oven reaches the selected temperature: At this point, place the food inside and proceed with cooking.

Please note: placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result.


. USING THE ELECTRONIC PROGRAMMER


By pressing the *time button* it is possible to select various mode to keep or program the cooking time.

Please note: After few seconds without any interaction, a buzzer sounds and all settings will be confirmed.

SETTING THE MINUTE MINDER

This option does not interrupt or activate cooking but allows you to use the display as a timer, both while a function is active and when the oven is off.

To activate the timer, long press the *time button*: the  symbol flashes on the display (1).

Use the + and - buttons to set the desired duration: the countdown begins after a few seconds. The display shows the time of the day and the  remains lit, confirming the timer has been set (2).


At the end, long press the *time button* to deactivate the alarm.



Please note: To view the countdown and change it if necessary, press the time button 2 seconds again.

SETTING THE DURATION

After selecting and activating the function, in order to stop it automatically, you can set a cooking time.

Long press the *time button*: the  symbol flashes (3).

Press the *time button* again: DUR and AUTO will flash on the display (4).

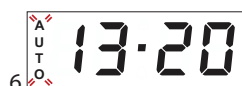
Set the duration using the + and - buttons.

After a few seconds, the display will show the time of the day while AUTO remains lit, confirming the setting (5).



Please note: To see how much time is left and change the remaining cooking time repeat the steps above.

When the set cooking time is over, an alarm will sound and the cooking will be stopped (6).



Long press the *time button* to deactivate the alarm. Return the *selection knob* and *thermostat knob* to 0 and ● to switch off the oven.

CLEANING AND MAINTENANCE

Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning.

Do not use steam cleaners.

Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.

Wear protective gloves.

The oven must be disconnected from the mains before carrying out any kind of maintenance work.

EXTERIOR SURFACES

Clean surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth. Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

INTERIOR SURFACES

After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, leave the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.

Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

The oven door can be removed to facilitate cleaning.

ACCESSORIES

Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

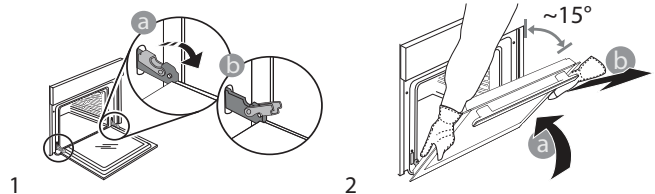
REPLACING THE LAMP

Disconnect the oven from the power supply, unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light. Reconnect the oven to the power supply.

Please note: Only use 20-40 W/230 V type G9, T300 °C halogen bulbs. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Light bulbs are available from our After-sales Service. Do not handle bulbs with your bare hands as your fingerprints could damage them. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

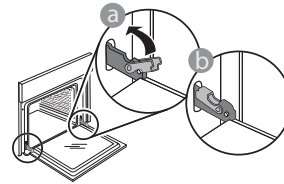
To remove the door, open it fully and lift the catches, pushing them forwards until they are in the unlock position (1). Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating (2). Put the door to one side, resting it on a soft surface.



1

2

Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating. Lower the door and then open it fully. Lower the catches into their original position (3): Make sure that you lower them down completely. Apply gentle pressure to check that the catches are in the correct position.



3

Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above: The door could become damaged if it does not work properly.

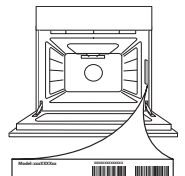
TROUBLESHOOTING

What to do if...	Possible reasons	Solutions
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.



You can download the Safety Instructions, User Manual, Product Fiche and Energy data by:

- Visiting our website docs.whirlpool.eu
- Using QR Code
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.

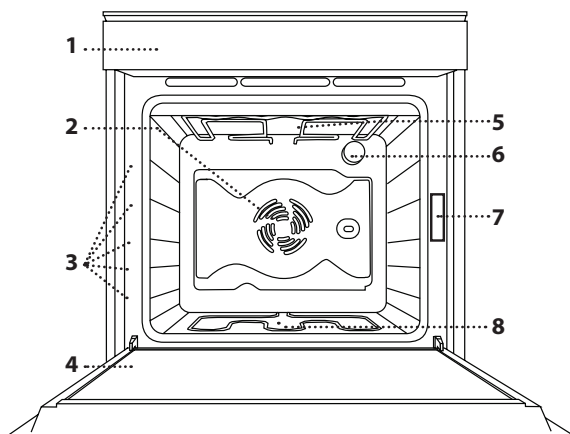


**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL**

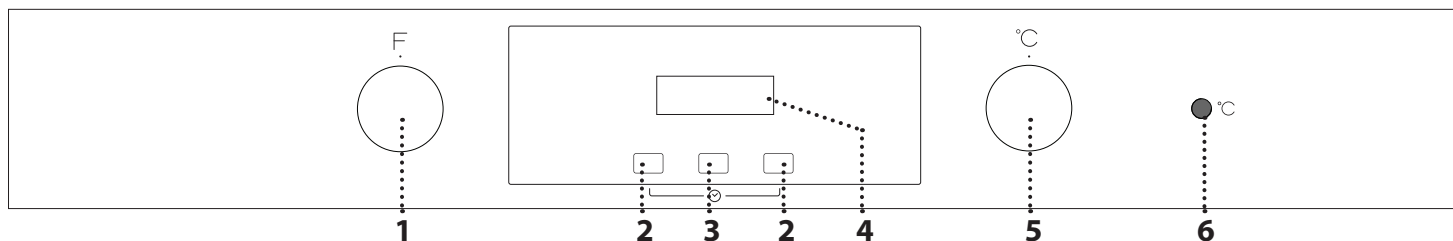
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.whirlpool.eu/register



Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni relative alla sicurezza.

DESCRIZIONE PRODOTTO

1. Pannello comandi
2. Ventola
3. Griglie laterali (il livello è indicato sulla parte frontale del forno)
4. Porta
5. Resistenza superiore / grill
6. Lampada
7. Targhetta matricola (da non rimuovere)
8. Resistenza inferiore (non visibile)

PANNELLO COMANDI**1. MANOPOLA DI SELEZIONE**

Per accendere il forno selezionando una funzione. Per spegnere il forno, ruotare sulla posizione 0.

2. TASTI - / +

Per aumentare o diminuire il valore visualizzato sul display.

3. TASTO DI REGOLAZIONE DEL TEMPO

Per selezionare le impostazioni di: durata, fine cottura, timer.

4. DISPLAY**5. MANOPOLA TERMOSTATO**

Ruotare per selezionare la temperatura e attivare la funzione desiderata.

6. SPIA TERMOSTATO / PRERISCALDAMENTO

Si accende durante la fase di riscaldamento. Si spegne al raggiungimento della temperatura desiderata.

Nota: Le manopole sono a scomparsa. Fare pressione al centro delle stesse per estrarle dalla loro sede.

ACCESSORI

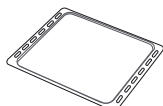
Il numero e il tipo di accessori può variare a seconda del modello acquistato. È possibile acquistare separatamente altri accessori non in dotazione presso il Servizio Assistenza Clienti.



GRIGLIA. Da usare per la cottura degli alimenti o come supporto per pentole, tortiere o qualunque recipiente adatto alla cottura in forno.



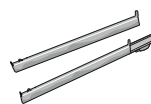
LECCARDA. Da usare come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, etc. o, posizionata sotto la griglia, per raccogliere i liquidi di cottura.



TEGLIA. Da usare per cuocere prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche per carne, pesce al cartoccio, ecc.

Inserire la griglia orizzontalmente facendola scivolare sulle griglie laterali inserendo dapprima il lato rialzato orientato verso l'alto.

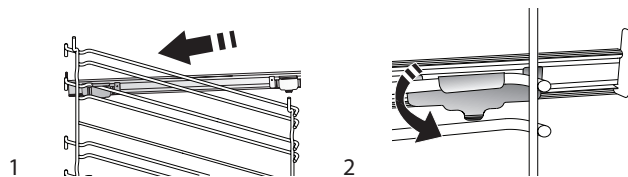
Gli altri accessori, come la leccarda o la teglia, si inseriscono orizzontalmente come la griglia.

**GUIDE SCORREVOLI.***

Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

Rimuovere la plastica protettiva. Collocare la leccarda sulle guide telescopiche fissandola fra gli elementi di bloccaggio posteriore e anteriore.

Le guide scorrevoli possono essere montate a qualsiasi livello. Per inserire le guide scorrevoli, ancorare alla griglia laterale la clip superiore della guida e farla scivolare fino a fine corsa (1). Abbassare in posizione l'altra clip. Per fissare la guida, premere la parte inferiore della clip contro la griglia laterale (2). Assicurarsi che le guide possano scorrere liberamente. Ripetere questa operazione sull'altra griglia laterale, allo stesso livello.

**TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI**

Per togliere le griglie, sollevarle e sganciare la parte inferiore dalla sede tirandola leggermente: a questo punto è possibile rimuovere le griglie. Per rimontare le griglie, inserirle dapprima nelle sedi superiori. Avvicinarle alla cavità tenendo sollevato, quindi abbassarle in posizione nelle sedi inferiori.

* Disponibile solo su alcuni modelli

PRIMO UTILIZZO

1. IMPOSTAZIONE DELL'ORA E DEI SUONI

Alla prima accensione, è necessario impostare l'ora: sul display lampeggiano l'indicazione "AUTO" e le cifre "0.00".



Per impostare l'ora, premere contemporaneamente i tasti + e -: Impostare l'ora utilizzando i tasti + e -.

Premere il *tasto di regolazione del tempo* per confermare.

Dopo avere selezionato il valore dell'ora, è possibile cambiare la suoneria: Sul display viene visualizzato "ton 1".



Per scegliere il suono desiderato, premere il tasto —, quindi premere il *tasto di regolazione del tempo* per confermare.

Nota: per modificare l'ora in un momento successivo, ad esempio dopo un'interruzione di corrente prolungata, procedere come descritto sopra.

FUNZIONI E USO QUOTIDIANO

. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Per selezionare una funzione, ruotare la *manopola di selezione* in corrispondenza del simbolo della funzione desiderata.



OFF

Per spegnere il forno.



LUCE

Per accendere la luce del forno.



STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.

Torte lievitate	✓	160 - 180	35 - 55	2	
Biscotti/Tortine	✓	170 - 180	15 - 40	3	
Pizza surgelata	✓	250	10 - 15	2	
Lasagne / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati	✓	190 - 200	40 - 65	2	
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg	✓	190 - 200	90 - 110	2	
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg	✓	190 - 200	65 - 85	2	
Pesce al forno / al cartoccio 0,5 kg (filetti, intero)	✓	180 - 200	40 - 60	2	



SMART CLEAN (solo in alcuni modelli)

L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura permette di rimuovere facilmente sporco e residui di cibo. Attivare la funzione quando il forno è freddo, dopo aver versato 200 ml di acqua potabile sul fondo del forno. Selezionare 30 minuti a una temperatura di 90°C. Alla fine del ciclo, attendere circa 15 minuti prima di aprire la porta.



VENTILATO

Per cuocere carni o torte con ripieno liquido su un solo ripiano. Questa funzione permette di ottenere pietanze dorate e croccanti sia sopra che sotto.

Torte ripiene	✓	180 - 200	50 - 60	2	
Torte salate	✓	180 - 200	35 - 55	2	
Verdure ripiene	✓	175 - 200	40 - 60	2	

2. RISCALDARE IL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore. Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno.

Riscaldare il forno a 250°C per circa un'ora. Durante questa procedura il forno deve essere vuoto. Seguire le istruzioni a seguire per impostare correttamente la funzione.

Nota: è opportuno ventilare la stanza durante e dopo il primo utilizzo.



GRILL

Per grigliare costate, spiedini e salsicce, gratinare verdure o dorare il pane. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.

Pane tostato	✓	200	2 - 5	4	
Filetti / tranci di pesce	✓	200	30 - 40 *	4	
Salsicce/Spiedini/Costine/Hamburger	✓	200	30 - 50 *	4	

* Ruotare il cibo a metà cottura



TURBO GRILL

Per arrostiti grossi tagli di carne (cosciotti, roast beef, polli). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere i liquidi di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.

Pollo arrosto 1-1,3 kg	-	200	55 - 70 *	2	
Roast beef al sangue 1 kg	-	200	30 - 40 **	2	
Patate arrosto	-	200	45 - 55 **	2	

* Ruotare il cibo a metà cottura






** Ruotare il cibo a due terzi di cottura se necessario.



SCONGELAMENTO

Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Si consiglia di disporre gli alimenti sul ripiano centrale. Si consiglia di lasciare gli alimenti nella confezione originale per impedire che si asciughino eccessivamente all'esterno.

COME LEGGERE LE TABELLE DI COTTURA

La tabella contiene il nome della ricetta , indica se è richiesto il preriscaldamento  e presenta la temperatura  °C, il tempo di cottura , gli accessori e il ripiano  consigliati. I tempi di cottura si intendono dall'introduzione degli alimenti nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche tegami e accessori in pyrex o in ceramica, ma occorre considerare che i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

Legenda degli accessori:

 Griglia

 Tortiera su griglia

 Leccarda / piastra dolci

 Leccarda / teglia o tortiera su griglia

 Bacinella con acqua

. AVVIARE UNA FUNZIONE

Per avviare la funzione selezionata, ruotare la *manopola termostato* per impostare la temperatura desiderata.

Per interrompere una funzione in qualsiasi momento, spegnere il forno, ruotare la *manopola di selezione* e la *manopola del termostato* su 0 e ●.

Una volta attivata la funzione, il LED del termostato si accende per poi spegnersi al raggiungimento della temperatura selezionata. A questo punto, inserire gli alimenti e procedere alla cottura.

Nota: Introdurre gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può avere effetti negativi sui risultati della cottura.


. USO DEL PROGRAMMATORE ELETTRONICO


Premendo il *tasto di regolazione del tempo* è possibile selezionare varie modalità per programmare il tempo di cottura.

Nota: trascorsi alcuni secondi senza nessuna pressione dei tasti, viene emesso un segnale acustico e tutte le impostazioni vengono confermate.

IMPOSTAZIONE DEL CONTAMINUTI

Questa opzione non può essere utilizzata per interrompere o attivare la cottura ma permette di utilizzare il display come timer, sia quando è attiva una funzione che a forno spento.

Per attivare il timer, tenere premuto il *tasto di regolazione del tempo*: sul display lampeggia il simbolo  (1).

Impostare la durata usando i tasti + e -: dopo alcuni secondi ha inizio il conto alla rovescia. Il display mostra l'ora e il simbolo  rimane acceso per confermare che il timer è stato impostato (2).

Alla fine, premere a lungo il *tasto di regolazione del tempo* per disattivare la suoneria.



Nota: per visualizzare il conto alla rovescia ed eventualmente modificarlo, premere nuovamente il *tasto di regolazione del tempo* per almeno 2 secondi.

SELEZIONE DELLA DURATA

Dopo avere selezionato e attivato la funzione, è possibile impostare un tempo di cottura per fare in modo che il forno si spenga automaticamente.

Premere a lungo il *tasto di regolazione del tempo*: il simbolo  lampeggia (3).

Premere nuovamente il *tasto di regolazione del tempo*: sul display lampeggiano le indicazioni DUR e AUTO (4).

Impostare la durata usando i tasti + e -.

Dopo qualche secondo, sul display viene visualizzata l'ora e l'indicazione AUTO rimane accesa per confermare l'impostazione (5).



Nota: per vedere quanto tempo rimane e cambiare il tempo di cottura restante, ripetere la procedura sopra descritta.

Al termine del tempo di cottura impostato, viene emesso un segnale

acustico e la cottura viene interrotta (6).



Premere a lungo il *tasto di regolazione del tempo* per disattivare la suoneria. Per spegnere il forno, riportare la *manopola di selezione* e la *manopola del termostato* su 0 e ●.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di eseguire ogni operazione.

Non utilizzare pulitrici a getto di vapore.

Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detergenti abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici.

Utilizzare guanti protettivi.

Il forno deve essere disconnesso dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione.

SUPERFICI ESTERNE

Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente neutro. Asciugare con un panno asciutto. Non usare detergenti corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici, pulire subito con un panno in microfibra umido.

SUPERFICI INTERNE

Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo. Per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti ad alto contenuto di acqua, usare un panno o una spugna a forno freddo.

Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.

Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla.

ACCESSORI

Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

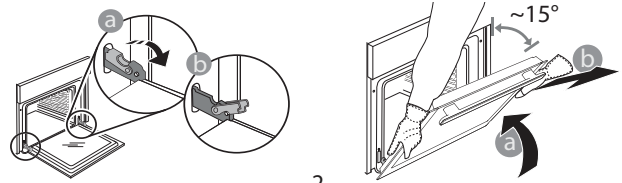
SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

Staccare il forno dalla rete elettrica, svitare il coprilampada, sostituire la lampadina e avvitarla nuovamente il coprilampada. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

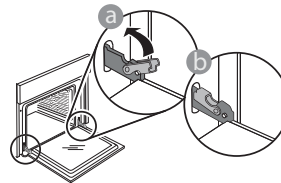
Nota: usare solo lampade alogene da 20-40 W/230 ~ V tipo G9, T 300 °C. La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009). Le lampadine sono disponibili presso il Servizio Assistenza. Non maneggiare le lampadine a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

TOGLIERE E RIMONTARE LA PORTA

Per rimuovere la porta, aprirla completamente e sollevare i fermi, spingendoli in avanti fino alla posizione di sblocco (1). Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarre la porta, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi (2). Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.



Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti. Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale (3): controllare che siano completamente abbassati. Sarà necessario applicare una leggera pressione per assicurare il corretto posizionamento dei fermi.



3
Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Se non lo fosse, ripetere tutte le operazioni: funzionando male, la porta potrebbe danneggiarsi.

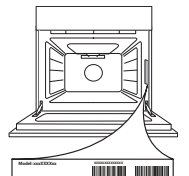
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Cosa fare se...	Possibili cause	Soluzioni
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegner e riaccendere il forno per verificare se l'inconveniente persiste.



Per scaricare le istruzioni di sicurezza, il manuale d'uso, la scheda tecnica e i dati energetici:

- Visitare il sito web docs.whirlpool.eu
- Usare il codice QR
- Oppure, **contattare il Servizio Assistenza** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Quando si contatta il Servizio Assistenza, fornire i codici presenti sulla targhetta matricola del prodotto.





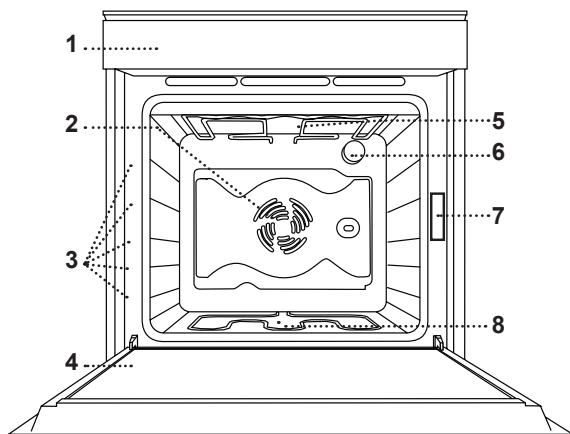
WHIRLPOOL ӨНІМІН САТЫП АЛҒАНЫҢЫЗ
ҮШІН РАХМЕТ

Толығырақ көмек алу үшін, құрылғыңызды
www.whirlpool.eu/register сайтына тіркеңіз



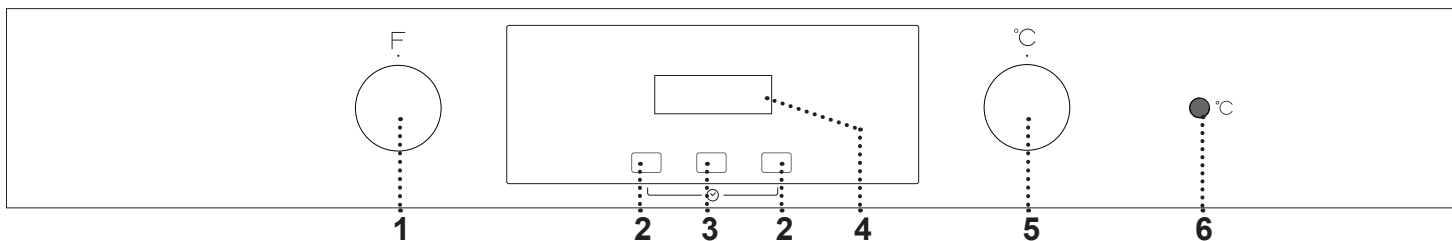
Құрылғыны пайдаланбас бұрын Қауіпсіздік
нұсқаулығын мұқият оқыңыз.

ӨНІМ СИПАТТАМАСЫ



1. Басқару панелі
2. Желдеткіш
3. Сөре бағыттауыштары (деңгей пештің алдыңғы жағында көрсетілген)
4. Есік
5. Үстіңгі қыздырғыш элемент/гриль
6. Шам
7. Нөмірлік тақтайша (алып тастамаңыз)
8. Төменгі қыздыру элементі (көрінбейді)

БАСҚАРУ ПАНЕЛІ



1. ТАҢДАУ ТЕТІГІ

Функцияны таңдау арқылы пешті қосуға арналған. Пешті өшіру үшін 0 бағытты қалпына бұраңыз.

2. - / + ТҮЙМЕЛЕРІ

Дисплейдегі көрсеткішті жоғарылату немесе төмендету.

3. САҒАТ ТҮЙМЕСІ

Өртүрлі параметрлерді таңдауға арналған: ұзақтығы, пісіру уақытының аяқталуы, таймер.

4. ДИСПЛЕЙ

5. ТЕРМОЭЛЕМЕНТ ТЕТІГІ

Қажетті температураны орнату үшін тұтқаны бұру таңдалған функцияны белсендіреді.

6. ЖАРЫҚ ДИОДТЫ ТЕРМОСТАТ / ҚЫЗДЫРЫП АЛУ

Қыздыру барысында жанады. Қалаған температураға жеткенде сөнеді.

Ескеріңіз: Тетіктерді жылжытуға болады. Ортадағы тетіктерді басқан кезде олар ашылады.

КЕРЕК- ЖАРАҚТАР

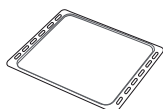
Керек-жарақтардың саны мен түрі сатып алынған үлгіге қарай басқаша болуы мүмкін. Қамтамасыз етілмеген басқа аксессуарларды Сатылымнан кейінгі қызмет ішінен бөлек сатып алуға болады.



ТОРЛЫ СӨРЕ. Тамақ пісіуге немесе табаларды, торт қалбырларын және пешке төзімді ыдыстарды тіреу үшін пайдалануға арналған.



ТАМШЫ НАУАСЫ. Ет, балық, көкөніс, фокачча т.с.с. пісіретін пеш науасы ретінде немесе сым сөренің астына қойылған кезде тағамның сөлін жинау үшін пайдалануға арналған.

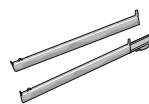


ПІСІРУ НАУАСЫ. Нан және қамыр өнімдерін, сондай-ақ ет, ұнға аунатылған балық т.б. дайындауға арналған.

Торлы сөрені сөрелер бағыттауышының бойымен сырғыту арқылы енгізіңіз, көтеріңкі жиегі бар бүйірі жоғары қаратылуы тиіс.

Тамшы науасы мен пісіру табағы сияқты басқа керек-жарақтар сым сөре сияқты көлбеу түрде салынады.

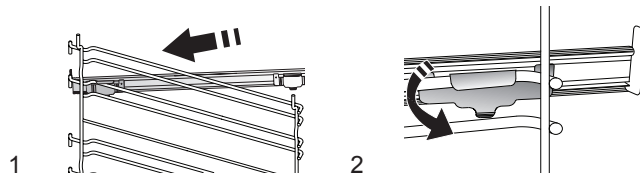
* Кейбір үлгілерде ғана қолжетімді



ЖЫЛЖЫМАЛЫ БЛОК.*

Керек-жарақтарды алып-салуды оңайлату үшін. Пластик қорғанышты алып тастаңыз. Тамшы науасын телескоптық бағыттаушқа арғы және алдыңғы бекіткіш бөлшектердің арасында орналастырыңыз.

Сырғымалы роликтер кез келген деңгейге орнатыла алады. Сырғымалы роликтерді лайықтау үшін, рельстің үстіңгі қапсырмасын сөре бағыттауышына бекітіп, артқа қарай барынша сырғытыңыз (1). Басқа қысқышты орнына түсіріңіз. Бағыттауышты мықтап орнату үшін қапсырманың астыңғы жағын бағыттауыштың үстінен қатты басыңыз (2). Роликтердің еркін қозғалатынына көз жеткізіңіз. Бұл қадамдарды басқа сөре бағыттауышында дәл сондай деңгейде қайталап шығыңыз.



СӨРЕ БАҒЫТТАУЫШТАРЫН АЛУ ЖӘНЕ ҚАЙТА ОРНАТУ

Сөре бағыттауыштарын алу үшін, бағыттауыштарды жоғары көтеріп, төменгі бөлігін орнынан абайлап көтеріңіз: тор сөрені енді алуға болады. Сөре бағыттауыштарын орнына қою үшін әуелі оларды үстіңгі орнына орнатыңыз. Оларды ұстай отырып пісіру бөлігіне қарай сырғытыңыз да, төменгі орнындағы деңгейіне түсіріңіз.

АЛҒАШҚЫ РЕТ ПАЙДАЛАНУ

1. УАҚЫТ ПЕН ДЫБЫСТЫ ОРНАТУ

Құрылғыны алғаш рет қосқан кезде уақытты орнату қажет: Дисплейде «AUTO» және «0.00» жанады.



Тәулік уақытын орнату үшін, + және — батырмаларын бір мезетте басыңыз: + және — батырмаларын пайдалану арқылы тәулік уақытын орнатыңыз.

Растау үшін **уақыт түймешігін** басыңыз.

Қалаған уақыт шамасын таңдап алғаннан кейін, ескерту дыбысын де өзгертуге болады: дисплейде «top 1» (1-үн) белгісі көрінеді.



Қажетті дыбысты таңдау үшін, — батырмасын басыңыз, сонан соң растау үшін **уақыт батырмасын** басыңыз.

Ескеріңіз: Күннің уақытын өзгерту үшін, мысалы, ұзақ уақыт өткеннен кейін жоғарыда сипатталғандай жалғастырыңыз.

ФУНКЦИЯЛАРМЕН & КҮНДЕЛІКТІ ҚОЛДАНЫС

. ФУНКЦИЯ ТАҢДАУ

Функция таңдау үшін **таңдау тетігін** сізге қажет функцияға қарай бұраңыз.



ӨШІРУ

Пешті өшіруге арналған.



ШАМ

Пеш шамын қосуға арналған.



ДӘСТҮРЛІ

Кез келген тамақ түрін тек бір сәреде пісіруге арналған.

Тамақ түрі	✓	°C	Темп. (°C)	Уақыт (мин)	Тетік
Ашытқы қамырынан жасалған тоқаштар	✓	160 - 180	35 - 55	2	
Бисквиттер / шағын торттар	✓	170 - 180	15 - 40	3	
Қатырылған Пицца	✓	250	10 - 15	2	
Лазанья / паста / каннеллонни / ашық бөліштер	✓	190 - 200	40 - 65	2	
Қой / бұзау / сиыр / шошқа 1 кг	✓	190 - 200	90 - 110	2	
Тауық / қоян / үйрек 1 кг	✓	190 - 200	65 - 85	2	
Тұмшاپешке пісірілген балық / қағазға оралған тағам 0,5 kg (қоң ет, бүтін)	✓	180 - 200	40 - 60	2	



SMART CLEAN (Тек кейбір үлгілерде)

Осы арнайы төменгі температурада тазалау циклі кір мен тамақ қалдықтарын оңай кетіруге мүмкіндік береді. Бұл функция пеш суыған кезде және пештің түбіне 200 мл ауыз суды құйып алған соң тек қана бұл кезде іске қосыңыз. Таймерді 30 минутқа және 90°C температураға орнатыңыз. Цикл аяқталғаннан кейін пештің есігін ашпай, шамамен 15 минуттай күте тұрыңыз.



КОНВЕКЦИЯЛЫҚ ПЕШ

Етті дайындау немесе сұйық салмасы бар тоқаштарды бір сәреде пісіруге арналған. Бұл функция бірқалыпты, алтын, crisp үсті мен астын қамтамасыз етеді.

Тамақ түрі	✓	°C	Темп. (°C)	Уақыт (мин)	Тетік
Толтырмасы бар тор	✓	180 - 200	50 - 60	2	
Тұзды бөліштер	✓	180 - 200	35 - 55	2	
Тартылған көкөністер	✓	175 - 200	40 - 60	2	

2. ПЕШТІ ҚЫЗДЫРУ

Жаңа пештен өндіріс барысында қалып қойған иіс шығуы мүмкін: бұл қалыпты жағдай. Тамақ пісірмес бұрын, кез келген иістерді жою үшін пешті алдын ала қыздыру қажет.

Пештен кез келген қорғағыш картондарды немесе мөлдір таспаларды алыңыз және ішінен кез келген керек-жарақтарды шығарыңыз.

Пешті 250 °C температурада бір сағаттай қыздырыңыз. Осы уақыт барысында пеш бос болуы керек. Құрылғыны алғаш рет пайдаланудан кейін бөлмені желдету ұсынылады.

Ескеріңіз: Құрылғыны алғаш рет пайдаланудан кейін бөлмені желдету ұсынылады.

ГРИЛЬ

Грильдегі стейк, кәуап және шұжықтарды қуыру, ұнға аунатылған көкөністерді пісіру немесе нанды қатыруға арналған. Етті грильге қуыру кезінде тағам сөлін жинау үшін тамшы науасын пайдалану ұсынылады: науаны сым сөренің астындағы кез келген деңгейге орнатып, 500 мл ауыз су құйыңыз.

Тамақ түрі	✓	°C	Темп. (°C)	Уақыт (мин)	Тетік
Қуырылған нан	✓	200	2 - 5	4	
Балық еті / бөліктер	✓	200	30 - 40 *	4 3	
Шұжықтар / кәуап / қабырғалар / гамбургерлер	✓	200	30 - 50 *	4 3	

* Пісіру барысында тағамды жартылай аударыңыз

ТУРБО ГРИЛЬ

Үлкен ет кесектерін (жіліктер, қуырылған сиыр еті, тауық) қуыруға арналған. Тағам сөлін жинау үшін тамшы науасын пайдалану ұсынылады: Науаны торлы сөренің астындағы кез келген деңгейге орнатып, 500 мл ауыз су құйыңыз.

Тамақ түрі	✓	°C	Темп. (°C)	Уақыт (мин)	Тетік
Қуырылған тауық 1-1,3 кг	-	200	55 - 70 *	2 1	
Шала қуырылған сиыр еті 1 кг	-	200	30 - 40 **	2	
Қуырылған картоптар	-	200	45 - 55 **	2	

* Пісіру барысында тағамды жартылай аударыңыз

** Қажет болса, пісіру кезінде тағамды үштен екі айналымға аударыңыз (қажет болса).

ЖІБІТУ

Тағамды жылдамырақ ерітуге арналған. Тамақты ортаңғы текшеге салыңыз. Тамақтың сыртта кеуіп кетуіне жол бермес үшін, өзінің орамында қалдырыңыз.

ПІСІРУ КЕСТЕСІН ОҚУ ӘДІСІ

Кесте рецепттерді тізімі бар **IOI**, егер алдын ала жылыту қажетті болса **⊕**, пісіруге ұсынылған температура **⊕°C**, пісіру уақыты **⊕**, керек-жарақтар мен деңгейі **⊕**. Пісіру уақыты алдын ала жылытуды ескермегенде тағам пешке салынған уақыттан басталады (талап етілген орында). Пісіру температуралары мен уақыттары тек шамамен берілген және олар тамақ мөлшеріне және қолданылатын қосымша құрал түріне байланысты болады. Ең төменгі ұсынылған параметрлерді пайдаланыңыз және тағам пісіруге жеткіліксіз болған кезде жоғары мәндерге жылжытыңыз. Қамтамасыз етілген аксессуарларды, қара түсті металл торт пішіндерін және пеш науаларын пайдаланыңыз. Сонымен қатар, Пирекс немесе қыш табалары мен керек-жарақтарды пайдалана аласыз, бірақ пісіру уақыттары аздап ұзаратынын ескеріңіз.

Берілген керек-жарақтар:

⊕ Тор сөре

⊕ Торлы сөредегі бөліш қалыбы

⊕ Тамшы науасы / нан пісіру науасы

⊕ Торлы сөредегі немесе тамшы науасында / нан пісіру науасы

⊕ Су науасы

ФУНКЦИЯНЫ ІСКЕ ҚОСУ

Таңдалған функцияны іске қосу мақсатында, қажетті температураны орнату үшін **термостат темігін** бұраңыз.

Функцияны кез келген уақытта үзу үшін пешті сөндіріңіз де, **таңдау темігі** мен **термостат темігін** **0** және **●** мәніне бұраңыз.

Функция белсендірілген жағдайда LED термостаттың шамы жанады және духовка қажетті температураға жеткен кезде қайта сөнеді: осы кезде тағамды ішіне салып, пісіруді жалғастырыңыз.

Назар аударыңыз: Алдын ала қыздыру аяқталмай тұрып, тағамды пешке салу, пісіру нәтижесіне теріс әсер етуі мүмкін.

ЭЛЕКТРОНДЫҚ БАҒДАРЛАМАЛАҒЫШТЫ ПАЙДАЛАНУ

Уақыт түймесін басқанда, тағам дайындау уақытын сақтау немесе бағдарламалау болады және әр түрлі режимдерді таңдауға болады.

Ескеріңіз: Бірнеше секундтан кейін ешқандай әсер болмаған жағдайда дыбыстық сигнал шығады және барлық параметрлер расталады.

САНАУДЫ РЕТТЕУ ОРНАТУЫ

Бұл опция пісіруді үзбейді немесе оны іске қоспайды, бірақ функция белсенді болғанда немесе пеш өшкенде сізге дисплейді таймер ретінде қолдануға мүмкіндік береді.

Таймерді іске қосу үшін, **уақыт түймесін** ұзақ басыңыз: дисплейде **⊕** таңбасы жыпылықтайды (1).

Қажетті ұзақтықты орнату үшін, **+** және **—** батырмаларын пайдаланыңыз: бірнеше секундтан соң кері санау басталады. Дисплейде тәулік уақыты пайда болады және орнатылған таймерді растау үшін **⊕** жанып тұрады (2).

Сонында, дыбысты өшіру үшін **уақыт түймесін** ұзақ басыңыз.



Ескеріңіз: Кері есептеуді көру үшін және, қажет жағдайда, оны өзгерту үшін, уақыт түймесін тағы да кем дегенде 2 секунд басыңыз.

ҰЗАҚТЫҚТЫ ОРНАТУ

Функцияны таңдап оны белсендірілгеннен кейін, бұны автоматты түрде тоқтату үшін, сіз пісіру уақытын орната аласыз.

Уақыт түймесін ұзақ басыңыз: **⊕** таңбасы жанады (3).

уақыт түймесін тағы да басыңыз: Дисплейде DUR және AUTO жанады (4).

Ұзақтығы **+** және **—** түймесінің пайдалану арқылы орнатыңыз.

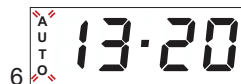
Бірнеше секундтан соң дисплейде тәулік уақыты көрсетіледі

және AUTO параметрдің орнатылғанын көрсету үшін жанған күйі қалады (5).



Ескеріңіз: Қанша уақыттан қалғанын білу және дайындау уақытын өзгерту үшін жоғарда сипатталғандай қайталаңыз.

Орнатылған пісіру уақыты біткен соң, дыбыстық сигнал пайда болады және пісіру тоқтатылады (6).



уақыт түймесін ұзақ басып, дыбыстық сигналды сөндіре аласыз. **Таңдау темігі** мен **термостат темігін** **0** және **●** қарай бұраңыз, пешті сөндіріңіз.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІП ҰСТАУ

Кез келген техникалық қызмет көрсету немесе тазалаудан бұрын пештің суығанына көз жеткізіңіз.

Бу тазалағыштарды пайдаланбаңыз.

Ысқыш, қатты тазалағыштарды немесе абразивті/коррозиялық тазалау заттарын пайдаланбаңыз, бұлар құрылғының бетін зақымдауы мүмкін. Қорғағыш қолғаптарын киіңіз.

Техникалық қызмет көрсетуден бұрын пеш қуат көзінен ажыратылуы тиіс.

СЫРТҚЫ БЕТТЕР

Беткі жақтарын дымқыл микроталшық шүберекпен тазалаңыз. Олар қатты кір болса, бейтарап жуғыш құралдың бірнеше тамшысын қосыңыз. Құрғақ шүберекпен құрғатып сүртіңіз. Жеміргіш немесе түрпілі тазартқыш заттарды пайдаланбаңыз. Егер осы заттардың кез келгені күтпеген жерден құрылғының беттерімен байланысқа түссе, оны дереу дымқыл микрофибра шүберегімен дереу тазалаңыз.

ІШКІ БЕТТЕР

Әр пайдаланудан кейін пешті суытып, тағам қалдықтарын немесе шашырауларды жою үшін құрылғы сәл жылы болғанында тазалаңыз. Тағам пісірудің нәтижесі ретінде түзілген кез келген конденсатты құрғату үшін пешті толығымен суытыңыз да, матамен немесе ысқышпен сүртіңіз. Есіктегі шыны тиісті тазалау сұйықтығымен тазалануы тиіс. Тазалауды оңайлату үшін пеш есігін алып тастауға болады.

КЕРЕК- ЖАРАҚТАР

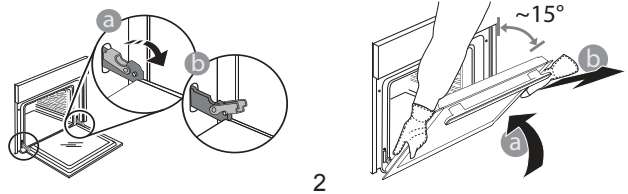
Қосымша құралдарды пайдаланған соң ыдыс жуғыш сабынсу қосылған суға батырыңыз, олар әлі де ыстық болса, қолғаппен ұстаңыз. Тағам қалдықтарын жуғыш шөткемен немесе жөкемен тазалауға болады.

ШАМДЫ АУЫСТЫРУ

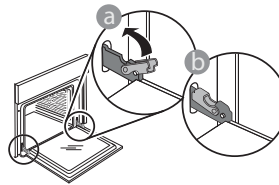
Пешті қуат көзінен ажыратыңыз, шамның қақпағын бұрап алыңыз да, лампаны ауыстырыңыз және қақпақты қайта орнына бұрап қойыңыз. Духовканы қуат көзіне қосыңыз. Ескеріңіз: 20- 40 Вт/230 В, G9 тұрпатты, T300 °C галоген шамын қолданыңыз. Құрылғыда пайдаланылған шам тұрмыстық техника үшін арнайы жасақталған және үй ішіндегі жалпы бөлме жарықтандыруы үшін жарамсыз болып табылады (244/2009 ЕО ережесі). Шам лампаларын Қызмет орталығынан сатып алуға болады. - Шамдардың жалаң қолыңызбен ұстамаңыз, себебі саусағыңыздың іздері оны зақымдауы мүмкін. Шам қақпағы орнына салынбайынша, пешті пайдаланбаңыз.

ЕСІКТІ АЛУ ЖӘНЕ ҚАЙТА ОРНАТУ

Есікті алу үшін оны толығымен ашыңыз және ілмектері көтеріп, құлыпталмаған күйінде болмайынша оларды алға басыңыз(1). Есікті мүмкіндігінше мықтап жабыңыз. Есікті екі қолыңызбен мықтап ұстаңыз - оны тұтқасынан ұстауға болмайды. Есік орнынан босамағанша оны жоғары қарай тартумен қатар жабуды жалғастырыңыз (2) . Есікті жұмсақ бетке салып, бір жаққа орнатыңыз.



Есікті пешке қарай жылжытып, ілгектерді ұяшықтарына сәйкестендіріп, жоғарғы бөлігін ойықтарына бекітіп қайта орнатыңыз. Есікті төмендетіңіз және толығымен ашыңыз. Қысқыштарды бастапқы орнына түмендетіңіз (3): Оларды толығымен төмен түсіргеніне көз жеткізіңіз. Қысқыштардың тиісті орнында екендігіне көз жеткізу үшін сәл қысым қолданыңыз.



Есікті жауып көріңіз және оның басқару тақтасымен турланатынына көз жеткізіңіз. Егер тура болмаса, жоғарыдағы қадамдарды қайталап шығыңыз: Есік тиісінше орнатылмаса, зақымдалуы мүмкін.

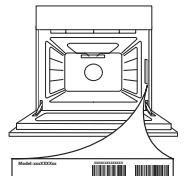
АҚАУЛЫҚТЫ АНЫҚТАУ

Келесі жағдайларда не істеу керек...	Мүмкін себептері	Шешімдер
Пеш жұмыс істемейді.	Қуат іркілісі. Қуат көзінен ажыратылды.	Розеткада ток бар-жоғын және духовка электр көзіне жалғанғанын не жалғанбағанын тексеріңіз. Пешті өшіріңіз және қайта қосыңыз, сосын ақаулықтың кеткенін не кетпегенін тексеріңіз.



Қауіпсіздік Нұсқаулығын, Пайдаланушы Нұсқаулығын, Өнім қағазын және Қуат деректерің жүктеу аласыз:

- Біздің веб-сайтымызды қараңыз docs.whirlpool.eu
- QR кодың қолдаңыз
- Кері жағдайда, **біздің Сатудан кейінгі қызметіне хабарласыңыз** (телефон нөмерің кепілдеме шарттарда қараңыз). Сатудан кейінгі қызметіне хабарласу кезінде өнімнің техникалық кестесінде көрсетілген кодтарды хабарлаңыз.

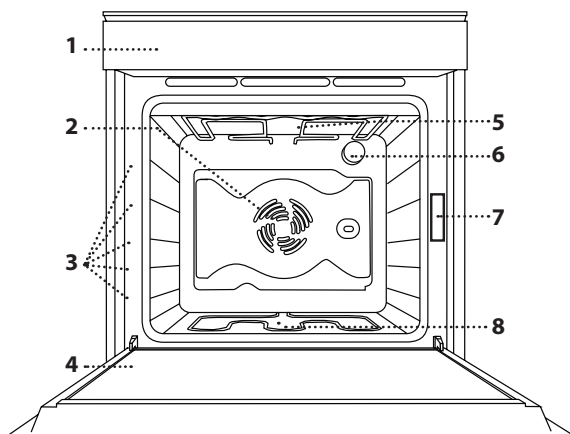


**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL**

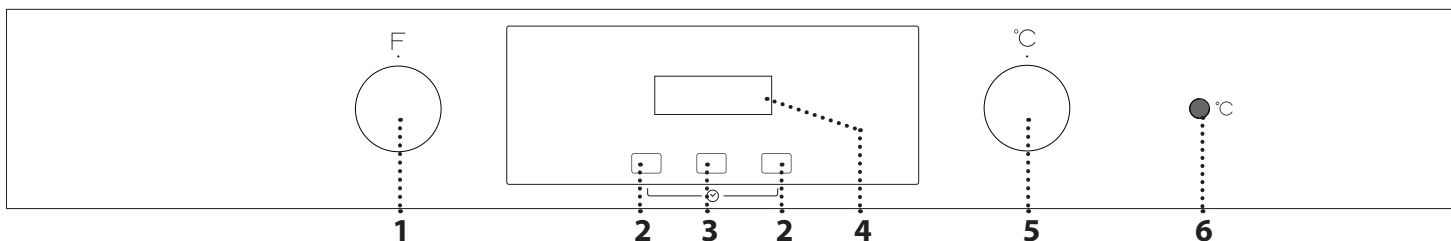
W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie www.whirlpool.eu/register



Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa.

OPIS PRODUKTU

1. Panel sterowania
2. Wentylator
3. Prowadnice półek (poziom jest zaznaczony na froncie piekarnika)
4. Drzwiczki
5. Grzałka górna / grill
6. Oświetlenie piekarnika
7. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
8. Grzałka dolna (niewidoczna)

PANEL STEROWANIA**1. POKRĘTŁO WYBORU**

Służy do włączania urządzenia poprzez wybranie funkcji. Obrócić do pozycji 0, by wyłączyć urządzenie.

2. PRZYCISKI - / +

Służą do zmniejszania lub zwiększania wartości widocznej na wyświetlaczu.

3. PRZYCISK ZEGARA

służy do wybierania różnych ustawień: czas trwania pieczenia, czas zakończenia pieczenia, czasomierz.

4. WYŚWIETLACZ**5. POKRĘTŁO TERMOSTATU**

Obrócić, aby ustawić żądaną temperaturę dla wybranej uprzednio funkcji.

6. DIODA TERMOSTATU / NAGRZEWANIA

Świeci podczas nagrzewania urządzenia. Wyłącza się po osiągnięciu wymaganej temperatury.

Uwaga: Pokrętła są chowane. Pokrętło wysuwa się po naciśnięciu jego środka.

AKCESORIA

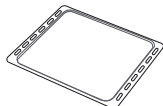
Liczba i rodzaj akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu. Akcesoria dodatkowe, których nie ma w zestawie, można kupić oddzielnie w punkcie serwisu technicznego.



RUSZT. Służy do pieczenia potraw lub jako miejsce do położenia patelni, form do pieczenia i innych naczyń żaroodpornych.

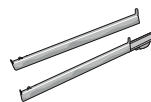


BLACHA-OCIEKACZ. Do stosowania jako blacha do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccii itp. lub w przypadku umieszczenia pod rusztem, do zbierania ociekającego tłuszczu i soków.



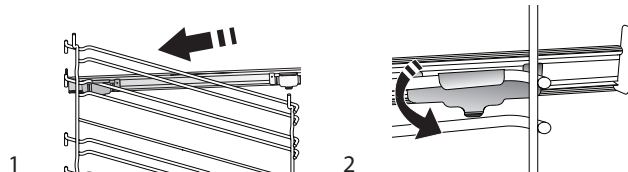
BLACHA DO PIECZENIA. Służy do pieczenia wszelkiego rodzaju ciast i chleba oraz mięsa, ryb w folii itd.

Umieścić ruszt poziomo, wsuwając go między pręty drabinki na blachy i pilnując, aby strona z zawiniętym brzegiem była skierowana ku górze. Inne akcesoria, takie jak blacha na ściekający tłuszcz, czy blacha do pieczenia są wsuwane poziomo, w taki sam sposób jak ruszt.

**WYSUWANE PROWADNICE ***

Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów. Usunąć z nich folię ochronną. Umieścić ociekacz na prowadnicach teleskopowych pomiędzy i zamocować tylnym a przednim zaczepem.

Szyny przesuwne mogą być zamontowane na dowolnym poziomie. Aby zamontować szyny przesuwne, należy zamocować górny zacisk szyny do prowadnicy półki i przesunąć ją wzdłuż tak daleko, jak to możliwe (1). Opuścić drugi zacisk tak, aby znalazł się w odpowiednim miejscu. Aby zabezpieczyć prowadnicę, należy docisnąć mocno dolną część zacisku do prowadnicy półki (2). Sprawdzić, czy szyny przesuwają się swobodnie. Powtórzyć powyższe czynności dla drugiej prowadnicy półki na tym samym poziomie.

**WYJMOVANIE I PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC**

Aby wyjąć prowadnice półek, należy je podnieść i następnie delikatnie wyciągnąć dolną część z miejsca zamocowania: teraz prowadnice można wyjąć. Aby z powrotem włożyć prowadnice półek, najpierw trzeba je umieścić w górnym miejscu zamocowania. Trzymając prowadnicę uniesioną ku górze, wsunąć je do piekarnika, a następnie opuścić do dolnego miejsca zamocowania.

* Dostępne tylko w wybranych modelach

PIERWSZE UŻYCIE

1. USTAWIANIE AKTUALNEJ GODZINY I DŹWIĘKU ALARMU

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy ustawić aktualną godzinę: Na wyświetlaczu pojawi się komunikat "AUTO" oraz "0.00".



Aby ustawić godzinę, nacisnąć równocześnie przyciski + i -: Ustawić godzinę, korzystając z przycisków + i -.

Nacisnąć przycisk zegara, aby potwierdzić ustawienie.

Po wybraniu żądanej godziny można zmienić dźwięk alarmu: Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „ton 1”.



Aby wybrać żądany dźwięk wcisnąć przycisk —, następnie wcisnąć przycisk zegara, aby potwierdzić ustawienie.

Uwaga: Aby później ustawić aktualną godzinę, na przykład po długiej przerwie w dostawie prądu, powtórzyć wyżej opisane czynności.

FUNKCJE URZĄDZENIA I CODZIENNA EKSPLOATACJA

. WYBÓR FUNKCJI

Aby wybrać funkcję, należy obrócić pokrętkę wyboru do pozycji oznaczonej symbolem żądanej funkcji.



WYŁĄCZONY

Do wyłączenia piekarnika.



OŚWIETLENIE PIEKARNIKA

Włączanie wewnętrznego oświetlenia piekarnika.



KONWENCJONALNE

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.

Ciasta drożdżowe	✓	160 - 180	35 - 55	2
Krucze ciasteczka / rogaliki	✓	170 - 180	15 - 40	3
Mrożona pizza	✓	250	10 - 15	2
Lasagne / zapiekany makaron / cannelloni / zapiekanki	✓	190 - 200	40 - 65	2
Jagnięcina/cielęcina/wołowina/wieprzowina 1 kg	✓	190 - 200	90 - 110	2
Kurczak/królik/kaczka 1 kg	✓	190 - 200	65 - 85	2
Ryba pieczona/w folii 0,5 kg (filety, w całości)	✓	180 - 200	40 - 60	2



SMART CLEAN (Tylko w niektórych modelach)

W ramach tego specjalnego niskotemperaturowego cyklu czyszczenia brud i resztki jedzenia można z łatwością usunąć za pomocą pary. Funkcja może zostać uruchomiona wyłącznie przy zimnym piekarniku i po wleciu 200 ml wody pitnej na dno piekarnika. Ustawić minutnik na 30 minut i temperaturę na 90°C. Po zakończeniu cyklu należy odczekać około 15 minut przed otwarciem drzwi urządzenia.



PIECZ. KONWEKCYJNE

Do pieczenia mięsa lub ciast z płynnym nadzieniem, na jednej półce. Ta funkcja zapewnia równomierne wypieczenie części dolnej i górnej. Cały wypiek jest złoty i chrupiący.

Ciasto z nadzieniem	✓	180 - 200	50 - 60	2
Słone ciasta	✓	180 - 200	35 - 55	2
Nadziewane warzywa	✓	175 - 200	40 - 60	2

2. ROZGRZANIE PIEKARNIKA

Nowy piekarnik może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko normalne. Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zalecamy rozgrzanie pustego piekarnika, co ułatwi pozbycie się tego zapachu.

Należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria.

Rozgrzać piekarnik do 250° C na około godzinę. W tym czasie piekarnik musi być pusty. Aby prawidłowo ustawić tę funkcję, należy postępować zgodnie z instrukcjami.

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.



GRILL

Do grillowania antrykotu, szaszłyków, kielbasek, do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa. Podczas grillowania mięsa zaleca się stosowanie blachy na ściekający tłuszcz: blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej blachy do pieczenia i nalać do niej ok. 500 ml wody pitnej.

Tosty	✓	200	2 - 5	4
Filety rybne / kawałki	✓	200	30 - 40 *	4 3
Kiełbaski/kebaby/żeberka/hamburgery	✓	200	30 - 50 *	4 3

* Obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia



TURBOGRILL

Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Zalecamy zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej blachy do pieczenia i nalać do niej ok. 500 ml wody pitnej.

Pieczony kurczak 1-1,3 kg	-	200	55 - 70 *	2 1
Befsztyk krwisty 1 kg	-	200	30 - 40 **	2
Pieczone ziemniaki	-	200	45 - 55 **	2

* Obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia






** Obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia (w razie potrzeby).



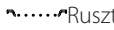
ROZMRAŻANIE

Dla szybszego rozmrażania żywności. Zaleca się umieszczenie potrawy na środkowym poziomie. Zaleca się pozostawienie potrawy w opakowaniu, aby zapobiec wysuszeniu jej powierzchni.

JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELAMI PIECZENIA

W tabeli podano przepisy , informacje o ewentualnej konieczności nagrzewania wstępnego , temperaturze , czasie pieczenia , akcesoriach i sugerowanym poziomie  pieczenia. Czasy pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępnego. Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy lub od rodzaju akcesoriów. Początkowo należy stosować najniższe sugerowane ustawienia, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, należy użyć wyższych. Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie lub, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia i akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży.

Pokazane akcesoria:

 Ruszt

 Forma do ciasta na ruszcie



 Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia

 Tortownica na ruszcie lub blacha na ściekający tłuszcz / blacha do ciast

 Blacha z wodą

. WŁĄCZANIE FUNKCJI

Aby włączyć wybraną funkcję, należy obrócić *pokrętko termostatu*, by ustawić żądaną temperaturę.

Aby wyłączyć funkcję, ustawić *pokrętko wyboru funkcji* oraz *pokrętko termostatu* odpowiednio w położeniach  oraz .

Po włączeniu tej funkcji zapali się kontrolka termostatu. Kontrolka wyłączy się w momencie osiągnięcia wybranej temperatury. W tym momencie należy umieścić potrawę w piekarniku i rozpocząć jej pieczenie.

Uwaga: Umieszczenie potraw w piekarniku przed końcem procesu wstępnego nagrzewania może mieć wpływ na jakość przygotowywanych potraw.


. UŻYWANIE PROGRAMATORA ELEKTRONICZNEGO




Wcisnąc *przycisk zegara* można wybierać różne tryby w celu zachowania lub zaprogramowania czasu pieczenia.

Uwaga: Jeśli nie podejmie się żadnego działania w ciągu kilku sekund, rozlegnie się dźwięk brzęczyka i wszystkie ustawienia zostaną zatwierdzone.

USTAWIANIE MINUTNIKA

Ta opcja nie przerywa pieczenia, ani nie programuje go, pozwala tylko używać wyświetlacza jako minutnika, zarówno gdy włączona jest jakaś funkcja, jak i wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.

Nacisnąc *przycisk zegara* aby uruchomić minutnik: symbol  miga na wyświetlaczu (1).

Aby ustawić żądany czas pieczenia należy użyć przycisków  oraz : odliczanie rozpoczyna się po kilku sekundach. Na wyświetlaczu jest widoczna godzina i podświetlony symbol  potwierdzający ustawienie minutnika (2).


Na końcu nacisnąć i przytrzymać *przycisk zegara*, aby dezaktywować alarm.





Uwaga: Aby wyświetlić odliczanie i zmienić je jeśli to konieczne, naciskać ponownie przycisk zegara przez 2 sekundy.

USTAWIANIE CZASU PIECZENIA

Po wybraniu i aktywowaniu tej funkcji można ustawić czas pieczenia, aby funkcja automatycznie się wyłączyła.

Nacisnąc i przytrzymać *przycisk zegara*: symbol  zacznie migać (3).

Ponownie nacisnąc i przytrzymać *przycisk zegara*: na wyświetlaczu zaczęły migać komunikaty DUR i AUTO (4).

Nastawić czas pieczenia za pomocą przycisku  i .

Po kilku sekundach na wyświetlaczu będzie widać godzinę i podświetlony napis AUTO potwierdzający ustawienie (5).





Uwaga: Aby zobaczyć ile pozostało czasu i zmienić pozostały czas

pieczenia, należy powtórzyć kroki opisane powyżej.

Gdy ustawiony czas pieczenia się skończy, rozlegnie się alarm i pieczenie się zakończy (6).



Nacisnąć i przytrzymać *przycisk zegara*, aby dezaktywować alarm.

Ustawić ponownie *pokrętko wyboru* i *pokrętko termostatu* do pozycji  oraz , aby wyłączyć piekarnik.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych lub czyszczenia upewnić się, że piekarnik ostygł.

Nie stosować urządzeń czyszczących parą.

Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia. Używać rękawic ochronnych.

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych upewnić się, że urządzenie zostało odłączone od zasilania.

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wyrzeć do sucha ściereczką. Nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozproszane po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

Po każdym użyciu należy poczekać, aż piekarnik ostygnie i wyczyścić go (najlepiej gdy wciąż jest ciepły), usuwając z niego wszystkie osady i zabrudzenia powstałe z resztek potraw. Aby usunąć wszelkie skropliny, które powstały w wyniku pieczenia potraw z dużą zawartością wody, należy pozostawić piekarnik do całkowitego ostygnięcia, a następnie wytrzeć go szmatką lub gąbką.

Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.

Aby ułatwić czyszczenie urządzenia, można zdemontować drzwiczki.

AKCESORIA

Po każdym użyciu akcesoria należy zanurzyć w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń (jeśli akcesoria są jeszcze gorące, użyć rękawic kuchennych). Resztki żywności można łatwo usunąć za pomocą szczoteczki lub gąbki do mycia naczyń.

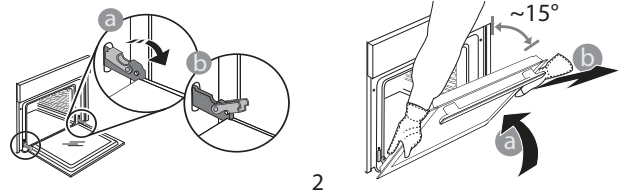
WYMIANA LAMPY

Odłączyć zasilanie piekarnika, odkręcić osłonę od lampki, wymienić żarówkę i ponownie przykręcić osłonę. Ponownie podłączyć piekarnik do zasilania.

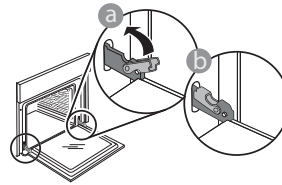
Uwaga: Stosować tylko żarówki halogenowe o mocy 20-40 W/230 V, typ G9, T300°C. Żarówka stosowana w tym piekarniku jest przeznaczona do urządzeń domowych i nie nadaje się do ogólnego oświetlenia pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009). Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie. Nie dotykać żarówek gołymi rękami - ślady palców pozostawione na powierzchni mogą doprowadzić do uszkodzenia żarówek. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.

ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i podnieść zaczepy popychając je do przodu do momentu aż zostaną odblokowane (1). Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe. Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt. Można teraz łatwo zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry, aż wysuną się z miejsc zamocowania (2). Odłożyć drzwiczki na bok, opierając je na miękkim podłożu.



Założyć drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika i wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania oraz blokując górną część na swoim miejscu. Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć. Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia (3): Upewnić się, że zaczepy zostały całkowicie opuszczone. Delikatnie nacisnąć, aby sprawdzić, czy położenie zaczepów jest prawidłowe.



3 Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. Jeśli nie, powtórzyć wyżej opisane czynności: Drzwiczki mogą ulec zniszczeniu, jeśli nie działają prawidłowo.

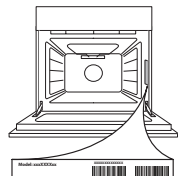
USUWANIE USTEREK

Co zrobić, gdy...	Możliwe przyczyny	Rozwiązania
Piekarnik nie działa.	Awaria zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy kuchenka mikrofalowa jest prawidłowo podłączona do sieci. Wyłączyć kuchenkę i włączyć ją ponownie, sprawdzając czy usterka nie ustąpiła.



Instrukcje bezpieczeństwa, instrukcję obsługi, karta produktu oraz parametry poboru energii można pobrać:

- Odwiedzając naszą stronę internetową docs.whirlpool.eu
- Używając kodu QR
- Można również **skontaktować się z naszym serwisem technicznym** (Patrz numer telefonu na karcie gwarancyjnej). Kontaktując się z naszym serwisem technicznym, należy podać kody z tabliczki znamionowej urządzenia.





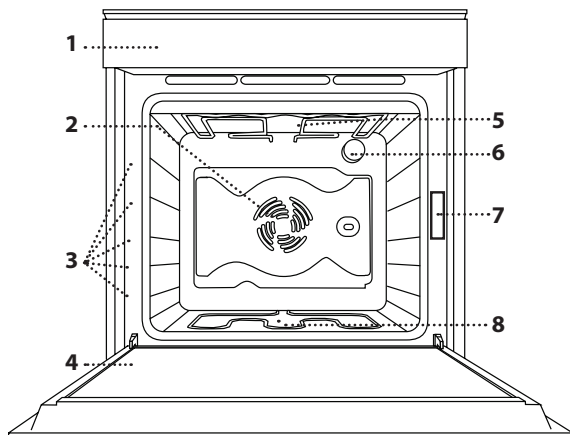
**БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПРИОБРЕТЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ
МАРКИ WHIRLPOOL**

Для получения более полной технической поддержки зарегистрируйте свой прибор на веб-сайте www.whirlpool.eu/register



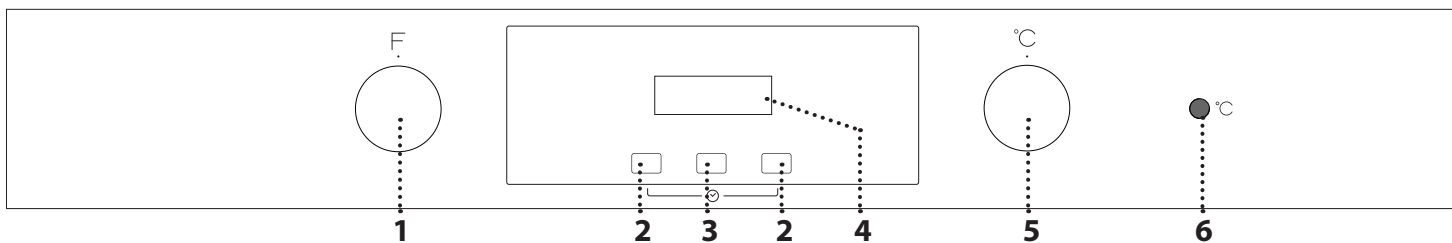
Перед началом использования прибора внимательно прочтите инструкцию по безопасности.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Панель управления
2. Вентилятор
3. Держатели противней (номер уровня указан на передней стороне духовки)
4. Дверца
5. Верхний нагревательный элемент/гриль
6. Лампа
7. Паспортная табличка (не снимать)
8. Нижний нагревательный элемент (не виден)

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. РУЧКА ВЫБОРА

Включение духовки путем выбора режима. Чтобы выключить духовку, поверните в положение 0.

2. - / + КНОПКИ

Уменьшение или увеличение значения, отображаемого на дисплее.

3. КНОПКА ВРЕМЕНИ

Для выбора различных настроек: длительность, время окончания приготовления, таймер.

4. ДИСПЛЕЙ

5. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

Поверните на необходимую температуру для запуска выбранного режима.

6. ИНДИКАТОР ТЕРМОСТАТА / ПРОГРЕВ

Горит в процессе нагрева. Гаснет после достижения требуемой температуры.

Примечание: Ручки являются утапливаемыми. Чтобы выдвинуть ручку, нажмите на ее центр.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

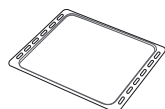
Количество и тип принадлежностей может варьироваться в зависимости от приобретенной модели. Не входящие в комплект прибора принадлежности можно приобрести отдельно в Сервисном центре.



РЕШЕТКА. Используется для приготовления блюд, а также в качестве подставки для кастрюль, форм и другой жаропрочной посуды.



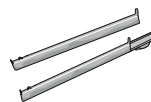
ПОДДОН. Используется в качестве емкости при приготовлении мяса, рыбы, овощей, лепешек и других подобных блюд. Устанавливается под решеткой для сбора соков от жарения.



ВСТАВНОЙ ПРОТИВЕНЬ. Используется для выпекания любых хлебобулочных и кондитерских изделий, для запекания мяса или рыбы в фольге.

Вставьте решетку горизонтально в держатели противня, располагая ее так, чтобы приподнятые края были обращены вверх. Другие принадлежности, такие как поддон и противень, вставляются горизонтально тем же способом, что и решетка.

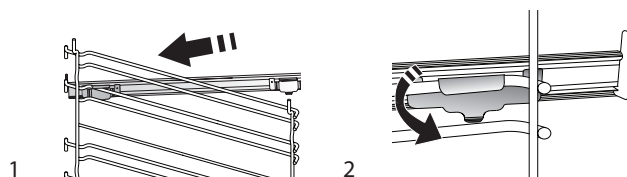
* Только в определенных моделях



ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ.*

Облегчают установку и извлечение принадлежностей. Снимите с них защитный полиэтилен. Поставьте противень на телескопические направляющие, закрепив его между задним и передним фиксатором.

Телескопические направляющие могут крепиться на любом уровне. Для установки телескопических направляющих закрепите верхний зажим направляющей на держателе противня и сдвиньте его вглубь до упора (1). Опустите второй зажим в предусмотренное положение. Чтобы закрепить держатель, сильно нажмите на нижнюю часть зажима в направлении от держателя противня (2). Убедитесь, что подвижная часть направляющей может свободно перемещаться. Повторите эти же действия для второго держателя противня на том же уровне.



СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДЕРЖАТЕЛЕЙ ПОЛОК

Для снятия держателей противней приподнимите их и осторожно извлеките нижнюю часть из гнезда. Теперь держатели противней можно вынуть. Для установки держателей противней сначала вставьте их в верхнее гнездо. Вдвиньте держатели противня в камеру духовки в приподнятом положении, а затем опустите их так, чтобы они заняли место в нижнем гнезде.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ И ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

При первом включении прибора необходимо установить время суток: на дисплее мигает «AUTO» и «0.00».



Чтобы перейти к установке времени суток, нажмите одновременно кнопки + и -: Установите время суток с помощью кнопок + и -.

Нажмите кнопку времени для подтверждения.

Выберите нужное значение времени, чтобы изменить звуковой сигнал: На дисплее появится надпись «top 1».



Чтобы выбрать нужный звуковой сигнал, нажмите кнопку —, затем для подтверждения нажмите кнопку времени.

Примечание: Чтобы изменить время суток, например, после длительного отключения питания, действуйте, как описано выше.

РЕЖИМЫ & ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

. ВЫБОР РЕЖИМА

Чтобы выбрать режим, поверните ручку выбора на символ необходимого режима.



ВЫКЛ

Выключение духовки.



ОСВЕЩЕНИЕ

Включение освещения духовки.



ОБЫЧНЫЙ

Режим для приготовления любых блюд только на одном уровне.

Пироги из дрожжевого теста	✓	160 - 180	35 - 55	2
Печенье/тарталетки	✓	170 - 180	15 - 40	3
Замороженная пицца	✓	250	10 - 15	2
Лазанья / паста / каннелони / фланы	✓	190 - 200	40 - 65	2
Баранина/телятина/говядина/свинина 1 кг	✓	190 - 200	90 - 110	2
Курица / кролик / утка 1 кг	✓	190 - 200	65 - 85	2
Запеченная рыба / в фольге 0,5 кг (филе, целиком)	✓	180 - 200	40 - 60	2



SMART CLEAN (только в некоторых моделях)

Пар, образующийся во время низкотемпературной очистки, позволяет легко удалить грязь и остатки пищи. Включайте данный режим только при холодной духовке, предварительно установив ескость с 200 мл питьевой воды на дно духовки. Установите таймер на 30 минут и температуру — на 90°C. После завершения цикла подождите примерно 15 минут, прежде чем открывать дверцу.



ВЫПЕЧ. С ПОДРУМЯН.

Режим для приготовления мяса и выпекания пирогов с мягкой начинкой на одном уровне. Данный режим позволяет получить равномерную хрустящая корочку на верхней и нижней поверхности продукта.

Пирог с начинкой	✓	180 - 200	50 - 60	2
Соленые пироги	✓	180 - 200	35 - 55	2
Фаршированные овощи	✓	175 - 200	40 - 60	2

2. ПРОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ

Новая духовка может являться источником запахов, связанных с процессом производства. Это нормальное явление. Перед началом приготовления блюд рекомендуется прогреть пустую духовку для удаления возможных остаточных запахов.

Снимите с духовки защитный картон и прозрачную пленку, выньте все принадлежности.

Прогрейте духовку при температуре 250 °C в течение примерно одного часа. Во время этой процедуры духовка должна быть пустой. Задайте правильный режим, следуя инструкциям.

Примечание: После первого использования прибора рекомендуется проветрить помещение.



ГРИЛЬ

Режим для приготовления на гриле стейков, шашлыка, колбасок, овощных запеканок и хлебных тостов. При приготовлении на гриле мяса рекомендуется использовать поддон для сбора сока от жарения: Разместите поддон на любом уровне под решеткой, налив в него 500 мл питьевой воды.

Хлебные тосты	✓	200	2 - 5	4
Рыбное филе / стейки	✓	200	30 - 40 *	4 3
Колбаски / шашлыки / ребрышки / гамбургеры	✓	200	30 - 50 *	4 3

* Переверните продукт в середине процесса приготовления



ТУРБОГРИЛЬ

Режим для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараны ножки, цыпленка). Рекомендуется использовать поддон для сбора стекающего сока от жарения: поставьте сковороду на любой уровень под решеткой и добавьте 500 мл питьевой воды.

Жареный цыпленок 1-1,3 кг	-	200	55 - 70 *	2 1
Ростбиф с кровью 1 кг	-	200	30 - 40 **	2
Печеный картофель	-	200	45 - 55 **	2

* Переверните продукт в середине процесса приготовления






** Переверните блюдо по истечении двух третей от общего времени приготовления (если необходимо).








РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Для ускоренного размораживания продуктов. Разместите продукты на среднем уровне. Рекомендуется оставлять продукты в упаковке, чтобы предотвратить высыхание поверхностного слоя.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ТАБЛИЦАМИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД



В таблице указаны рецепты блюд , нужен ли прогрев , температура  °C, время приготовления , принадлежности и уровень , рекомендуемые для приготовления. Указанное время приготовления отсчитывается от момента помещения блюда в духовку. Время предварительного нагрева (если он предусмотрен) не учитывается. Значения температуры и длительности приготовления являются ориентировочными и зависят от количества продукта и используемых принадлежностей. Начинайте с самых низких рекомендованных настроек, и, если блюдо окажется не готовым, переходите к более высоким настройкам. Используйте входящие в комплект принадлежности, отдавайте предпочтение формам для выпечки и противням из темного металла. Вы также можете использовать посуду из жаропрочного стекла или керамики. При этом учитывайте, что время приготовления в ней немного увеличивается.

Обозначение принадлежностей:

-  Решетка
-  Форма для выпечки на решетке
-  Поддон / вставной противень
-  Форма для выпечки на решетке или поддон / вставной противень
-  Поддон с водой

. ВКЛЮЧЕНИЕ РЕЖИМА

Для включения выбранного режима введите нужную температуру, повернув *ручку термостата*.

Чтобы прервать действие режима в любой момент времени, выключите духовку, повернув *ручку выбора* и *ручку термостата* на  и .

При включении режима загорится индикатор термостата. Индикатор погаснет в момент достижения духовкой установленной температуры. Поместите блюдо в духовку и начните приготовление.

Примечание: Помещение продуктов в духовку до завершения предварительного прогрева может ухудшить результат приготовления.


. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОННОГО ПРОГРАММИРУЮЩЕГО УСТРОЙСТВА




Нажимайте *кнопку времени*, чтобы выбрать различные режимы и сохранить или запрограммировать для них время приготовления.

Примечание: Через несколько секунд без действия пользователя, звучит зуммер, и все настройки подтверждаются.

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ОБРАТНОГО ОТСЧЕТА

Данный режим не прерывает и не запускает процесс приготовления: он лишь позволяет использовать дисплей в качестве таймера, как при включенной, так и при выключенной духовке.

Для активации таймера нажмите и удерживайте *кнопку времени*: на дисплее (1) начнет мигать символ .

Кнопками  и  задайте нужную длительность: обратный отсчет начнется через несколько секунд. На дисплее появится время суток и останется символ , подтверждающий, что таймер установлен (2).


В заключении, нажмите и удерживайте *кнопку времени*, чтобы деактивировать сигнал.



Примечание: Чтобы увидеть и при необходимости изменить обратный отсчет, еще раз нажмите кнопку времени и удерживайте ее не менее 2 секунд.

УСТАНОВКА ДЛИТЕЛЬНОСТИ

После выбора и активации режима для автоматического выключения можно задать время приготовления.

Нажмите и удерживайте *кнопку времени*: начинает мигать (3) символ .

Еще раз нажмите *кнопку времени*: на дисплее (4) начнут мигать «DUR» и «AUTO» (4).

Задайте длительность, используя кнопки  и .

Через несколько секунд на дисплее появится текущее время суток. «AUTO» останется гореть в подтверждение выполненной



настройки (5).



Примечание: Чтобы узнать, сколько времени осталось, и изменить оставшееся время приготовления, повторите приведенные выше шаги.

По истечении заданного времени приготовления прозвучит звуковой сигнал и приготовление выключится (6).



Чтобы деактивировать сигнал, нажмите и удерживайте *кнопку времени*. Верните *ручку выбора* и *ручку термостата* на  и , чтобы выключить духовку.

ЧИСТКА И УХОД

Перед началом любых действий по очистке и уходу дайте духовке остыть.

Не используйте пароочистители.

Не используйте абразивные губки, стальные мочалки, агрессивные и абразивные моющие средства, так как они могут повредить поверхности прибора. Наденьте защитные перчатки.

Отключите духовку от электросети перед выполнением любых действий по обслуживанию.

ВНЕШНИЕ ПОВЕРХНОСТИ

Протирайте поверхности прибора влажной салфеткой из микрофибры. При сильном загрязнении добавьте несколько капель моющего средства с нейтральным pH. Протрите насухо сухой тканью. Не пользуйтесь агрессивными или абразивными чистящими средствами. При случайном попадании таких средств на поверхность прибора немедленно протрите его влажной салфеткой из микрофибры.

ВНУТРЕННИЕ ПОВЕРХНОСТИ

После каждого использования дайте духовке остыть и очистите ее (желательно пока она еще теплая) от отложений и пятен, образующихся при приготовлении пищи. Для удаления конденсата, образующегося при приготовлении продуктов с высоким содержанием влаги, дождитесь полного охлаждения духовки и протрите ее салфеткой или губкой.

Для чистки стекла дверцы пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами.

Для удобства чистки дверцу духовки можно снять.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Сразу же после использования замочите принадлежности в воде со средством для мытья посуды. Если принадлежности еще горячие, пользуйтесь кухонными перчатками. Остатки пищи удаляются с помощью щетки или губки.

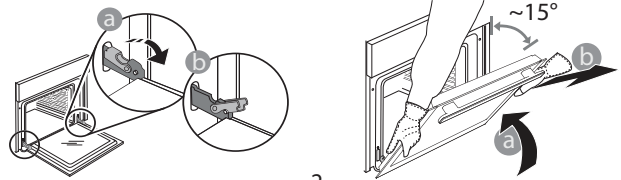
ЗАМЕНА ЛАМПЫ

Отключите духовку от электросети, отверните плафон, замените лампу и накройте плафон в исходное положение. Подключите духовку к электросети.

Примечание: Используйте только галогенные лампы 20-40 Вт/230 В, цоколь G9, T300 °С. Лампа, используемая в изделии, предназначена для бытовых приборов и не подходит для освещения помещений (Регламент ЕС 244/2009). Лампы указанного типа можно приобрести в наших Сервисных центрах. Не трогайте лампу голыми руками, так как отпечатки пальцев могут повредить лампу. Не пользуйтесь духовкой до установки плафона на место.

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

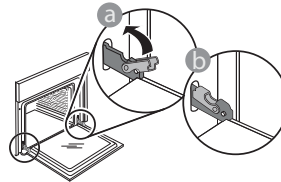
Для снятия дверцы полностью откройте ее и откиньте фиксаторы в положение разблокировки(1). Прикройте дверцу, насколько это возможно. Надежно захватите дверцу обеими руками (не за ручку). Снимите дверцу, одновременно закрывая и смещая ее вверх (2). Положите дверцу на мягкую поверхность.



1

2

Для установки дверцы поднесите ее к духовке, совместите крюки петель с гнездами и вставьте верхние части петель в гнезда. Опустите дверцу, а затем полностью откройте ее. Опустите фиксаторы в исходное положение (3): Убедитесь, что вы опустили их вниз до упора. Слегка надавите на фиксаторы, чтобы убедиться, что они заняли правильное положение.



3

Закройте дверцу и убедитесь, что она находится в одной плоскости с панелью управления. Если это не так, повторите приведенные выше шаги. Неправильно установленная дверца может выйти из строя.

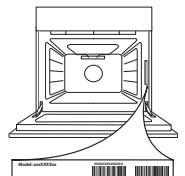
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если прибор не работает...	Возможные причины	Способ устранения
Духовка не работает.	Отсутствует напряжение в сети. Прибор отсоединен от электросети.	Проверьте наличие напряжения в сети. Убедитесь, что духовка включена в сеть. Выключите и снова включите духовку и проверьте, не исчезла ли неисправность.



Чтобы загрузить инструкции по безопасности, руководство по эксплуатации, технический лист изделия и показатели энергоэффективности:

- Посетите наш веб-сайт docs.whirlpool.eu
- Используйте QR-код
- Или обратитесь в наш Сервисный центр (Номер телефона указан в гарантийном талоне). При обращении в наш Сервисный центр сообщите коды, указанные на паспортной табличке изделия.





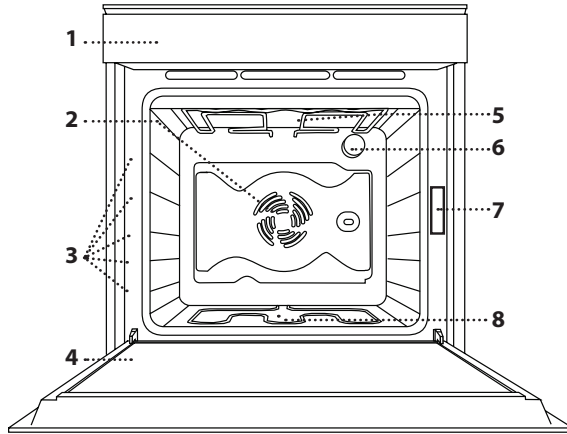
ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ ФІРМИ WHIRLPOOL

Для отримання більш повної допомоги зареєструйте свій прилад на сайті www.whirlpool.eu/register



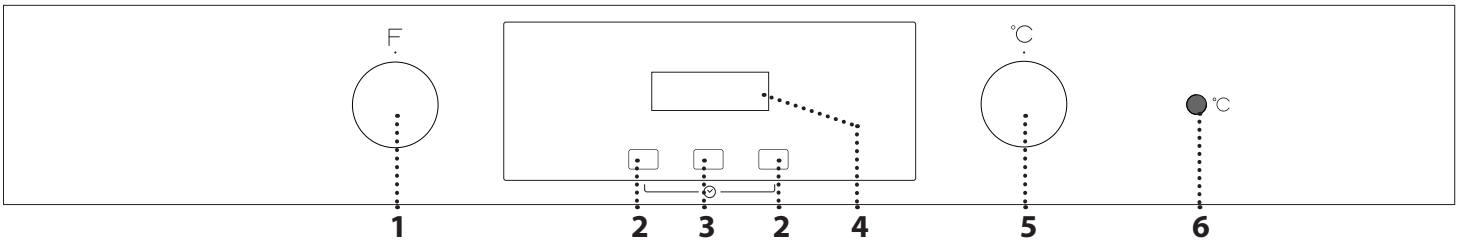
Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Вентилятор
3. Напрявні для решітки (рівень вказано на передній стороні духової шафи)
4. Дверцята
5. Верхній нагрівальний елемент/гриль
6. Лампочка
7. Ідентифікаційна табличка (не знімати)
8. Нижній нагрівальний елемент (невидимий)

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1. РУЧКА ВИБОРУ

Щоб увімкнути духову шафу, оберіть будь-яку функцію. Щоб вимкнути духову шафу, поверніть ручку у положення 0.

2. КНОПКИ - / +

Для зменшення або збільшення значення, що відображається на дисплеї.

3. КНОПКА ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ

Для вибору різних параметрів: тривалості, часу завершення готування, таймера.

4. ДИСПЛЕЙ

5. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

Поверніть для вибору потрібної температури й активації вибраної функції.

6. ІНДИКАТОР ТЕРМОСТАТА / ПОПЕРЕДНЄ НАГРІВАННЯ

Вмикається під час процесу нагрівання. Вимикається, коли потрібну температуру досягнуто.

Зверніть увагу: Ручки висуваються. Натисніть на центр ручки, щоб висунути її назовні.

ПРИЛАДДЯ

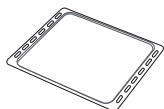
Кількість та тип приладдя може бути відрізнятися залежно від придбаної моделі. Інші види приладдя не входять до комплексу постачання, проте їх можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.



РЕШІТКА. Використовується для приготування страв або як підставка для каструль, форм для випікання тортів та іншого жаростійкого кухонного посуду.



ПІДДОН. Використовується у якості дека для приготування м'яса, риби, овочів, focaccia тощо або як підставки під решіткою для соку, що витікає під час готування.

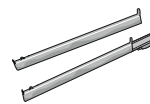


ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ. Використовується для приготування хлібобулочних і кондитерських борошняних виробів, а також печені, запеченої в пергаменті риби тощо.

Вставте решітку горизонтально за допомогою напрямних для решітки таким чином, щоб бік із піднятими краями був повернутий догори.

Інше приладдя, таке як піддон і деко для випікання, вставляється горизонтально, так само як решітка.

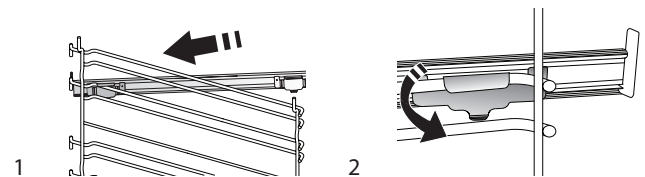
* Доступно лише на деяких моделях



ВИСУВНІ ПОЛОЗИ.*

Для полегшення встановлення або витягування приладдя. Зніміть захисну пластикову упаковку. Встановіть піддон на телескопічні напрямні, фіксуючи його між задньою та передньою застілкою.

Висувні полози можна встановлювати на будь-якому рівні. Щоб вставити висувні полози, закріпіть верхній затискач телескопічної напрямної на напрямній для решітки та просуньте його вздовж напрямної до упору (мал. А). Опустіть інший затискач на його місце. Щоб зафіксувати напрямну, сильно притисніть нижню частину затискача до напрямної для решітки (2). Переконайтеся, що полози можуть вільно рухатися. Повторіть ці дії з іншою напрямною для решітки на тому ж самому рівні.



ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ

Щоб зняти напрямні для решітки, підніміть їх, а потім обережно витягніть нижню частину з гнізда. Тепер решітку можна зняти.

Щоб встановити напрямні для решітки на місце, спочатку вставте їх у верхнє гніздо. Утримуючи напрямні піднятими, вставте їх у відсік для приготування, а потім опустіть на місце у нижньому гнізді.

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ ТА ТОНУ

При першому увімкненні приладу необхідно встановити час доби: на дисплеї блиматимуть написи «0.00» та «AUTO».



Щоб задати час доби, одночасно натисніть кнопки **+** та **—**:
Встановіть час доби за допомогою кнопок **+** і **—**.

Натисніть *кнопку встановлення часу* для підтвердження.

Обравши потрібне значення часу, можна змінити попереджувальний сигнал: На дисплеї з'явиться «тон 1».



Щоб вибрати тон, натисніть кнопку **—**, потім натисніть *кнопку встановлення часу* для підтвердження.

Зверніть увагу: Щоб змінити час доби, наприклад, після тривалих перебоїв у подачі електроенергії, виконайте дії, описані вище.

ФУНКЦІЇ І ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

. ВИБІР ФУНКЦІЇ

Щоб обрати функцію, встановіть *ручку вибору* на символ, що відповідає бажаній функції.



ВИМК

Для вимкнення духової шафи.



ЛАМПА

Для увімкнення освітлення духової шафи.



ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ

Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці.

Іконка	✓	°C	Таймер	Полиця
Пирого з дріжджового тіста	✓	160 - 180	35 - 55	2
Печиво/тарталетки	✓	170 - 180	15 - 40	3
Заморожена піца	✓	250	10 - 15	2
Лазанья / запіканки з макаронами / канелони / відкриті пироги	✓	190 - 200	40 - 65	2
Ягнятина / телятина / яловичина / свинина 1 кг	✓	190 - 200	90 - 110	2
Курятина / кролятина / качатина 1 кг	✓	190 - 200	65 - 85	2
Запечена риба / у пергаменті 0,5 кг (філе, ціла)	✓	180 - 200	40 - 60	2



SMART CLEAN (Лише у деяких моделях)

Дія пари, що вивільнюється у цьому спеціальному низькотемпературному циклі очищення, дозволяє легко видалити бруд і залишки їжі. Цю функцію слід активувати, лише коли духова шафа холодна, попередньо наливши 200 мл питної води на дно духової шафи. Встановіть таймер на 30 хвилин та температуру на 90°C. Щойно цикл буде завершений, почекайте приблизно 15 хвилин перед тим як відкривати двері.



ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ

Для приготування м'яса або випікання пирогів із рідкою серединою на одній полиці. Завдяки цій функції на ваших стравах утвориться приваблива та смачна золотиста скоринка.

Іконка	✓	°C	Таймер	Полиця
Пиріг із начинкою	✓	180 - 200	50 - 60	2
Солоні пироги	✓	180 - 200	35 - 55	2
Фаршировані овочі	✓	175 - 200	40 - 60	2

2. ПРОГРІЙТЕ ДУХОВУ ШАФУ

Нова духова шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: Це цілком нормально. Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи.

Зніміть із духової шафи захисну картонну упаковку або прозору плівку та витягніть з неї все приладдя.

Нагрійте духову шафу до 250 °C протягом приблизно однієї години. При цьому духова шафа має бути порожньою. Дотримуйтесь інструкцій, щоб правильно налаштувати функцію.

Зверніть увагу: Рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.



ГРИЛЬ

Для смаження на грилі стейків, кебабів і ковбасок; для приготування овочевих запіканок і грінок. Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає при готуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте в нього 500 мл питної води.

Іконка	✓	°C	Таймер	Рівні
Підсмажений хліб	✓	200	2 - 5	4
Рибне філе / скибки	✓	200	30 - 40 *	4 3
Ковбаски / кебаби / поребринна / гамбургери	✓	200	30 - 50 *	4 3

* Переверніть страву через половину часу приготування



ТУРБОГРИЛЬ

Для смаження великих шматків м'яса (ніжки, ростбїф, курчата). Рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає при готуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте у нього 500 мл питної води.

Іконка	✓	°C	Таймер	Рівні
Смажене курча 1-1,3 кг	-	200	55 - 70 *	2 1
Ростбїф з кров'ю (1 кг)	-	200	30 - 40 **	2
Смажена картопля	-	200	45 - 55 **	2

* Переверніть страву через половину часу приготування






** Переверніть страву через дві третини часу приготування (якщо необхідно).








РОЗМОРОЖУВАННЯ

Для швидкого розморожування їжі. Поставте продукти на середню полицю. Залиште продукти в упаковці, щоб запобігти висиханню ззовні.

ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ПРИГОТУВАННЯ


В таблиці наведені рецепти , якщо потрібне попереднє прогрівання , температура  °C, час приготування , приналежності та рівень  рекомендовані для приготування страви. Відлік часу готування починається з моменту, коли страву ставлять у духову шафу. Час попереднього прогрівання духової шафи (якщо воно потрібне) не враховується. Указані температура та час готування орієнтовні; вони можуть залежати від кількості продуктів і типу приладдя, що використовується. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва не достатньо готова, перейдіть до більших значень. Використовуйте приладдя з комплекту й надавайте перевагу металевим формам для випічки та листам темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та приладдям із пірексу або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою.

Позначення приладдя:

-  Решітка
-  Форма для випікання тортів на решітці
-  Піддон/деко для випікання
-  Форма для випічки на решітці або піддон / деко для випікання
-  Для випікання із водою

. АКТИВАЦІЯ ФУНКЦІЇ

Для початку виконання обраної функції поверніть *ручку термостата*, щоб встановити бажану температуру.

Щоб перервати виконання функції у будь-який час, вимкніть духову шафу, поверніть *регулятор вибору* і *ручку термостата* на значок .

Після активації функції світлодіодний термостат засвітиться і знову вимкнеться, коли духову шафу досягне заданої температури: У цей момент покладіть їжу всередину і переходьте до готування.

Зверніть увагу: Якщо покласти продукти в духову шафу до закінчення попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування.


. ВИКОРИСТАННЯ ЕЛЕКТРОННОГО ПРОГРАМАТОРА


Натискаючи *кнопку встановлення часу*, можна обрати різні режими, щоб зберегти або запрограмувати час готування.

Зверніть увагу: Якщо не виконувати жодних дій кілька секунд, пролунає звуковий сигнал, і всі налаштування будуть підтвержені.

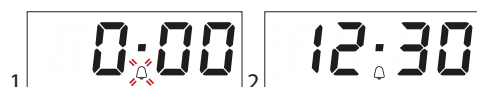
НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА ЗВОРотноГО ВІДЛІКУ

Ця опція не перериває та не активує готування, але дозволяє використовувати дисплей для відображення таймера, коли функцію активовано або коли духову шафу вимкнено.

Для того, щоб активувати таймер, натисніть довготривало *кнопку часу*: на дисплеї блимає символ  (1).

Встановіть бажану тривалість за допомогою кнопок $+$ і $-$: зворотній відлік почнеться через кілька секунд. На дисплеї з'явиться час доби, а символ  продовжуватиме світитися, підтверджуючи налаштування таймера (2).

Наприкінці тривало натисніть *кнопку встановлення часу*, щоб deaktivувати попереджувальний сигнал.



Зверніть увагу: Щоб переглянути зворотній відлік і за необхідності змінити час, натисніть кнопку часу на 2 секунди.

НАЛАШТУВАННЯ ТРИВАЛОСТІ

Після вибору та активації функції, щоб зупинити її автоматично, ви можете встановити час готування.

Тривало натисніть *кнопку встановлення часу*: символ  блимає (3).

Знову натисніть *кнопку встановлення часу*: DUR та AUTO блимають на дисплеї (4).

Встановіть тривалість за допомогою кнопок $+$ та $-$.

Через кілька секунд на дисплеї з'явиться час доби, а напис AUTO продовжуватиме світитися, підтверджуючи налаштування (5).





Зверніть увагу: Щоб побачити, скільки часу залишилося, і змінити час,

що залишився, повторіть описані вище кроки.

Коли встановлений час готування закінчиться, лунає попереджувальний сигнал, а готування припиняється (6).



Тривало натисніть *кнопку встановлення часу*, щоб деактивувати попереджувальний сигнал. Поверніть *регулятор вибору* та *ручку термостата* на значок  і , щоб вимкнути духову шафу.

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що духову шафу охолола.

Забароняється застосовувати пароочисники.

Забароняється використовувати дротяні мочалки або засоби для чищення з абразивною чи корозійною дією, оскільки вони можуть пошкодити поверхню приладу. Надягайте захисні рукавички.

Перед виконанням будь-яких операцій обслуговування необхідно від'єднати духову шафу від електромережі.

ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

Протріть поверхні вологою тканиною з мікрофібри. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель рН-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою серветкою. Не користуйтеся корозійними або абразивними засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на поверхню приладу, негайно зітріть їх вологою ганчіркою з мікрОВОлокна.

ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

Після кожного використання дайте духовій шафі охолонути, а потім очистіть її від будь-якого осаду чи плям від продуктів, це бажано зробити, поки вона ще тепла. Щоб висушити конденсат, який утворився внаслідок готування страв із високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім витріть її тканиною або губкою.

Скло дверцят мийте відповідним рідким мийчим засобом.

Для полегшення чищення дверцят духової шафи можна знімати.

ПРИЛАДДА

Замочуйте приладдя у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче. Залишки їжі можна видалити за допомогою щітки або губки.

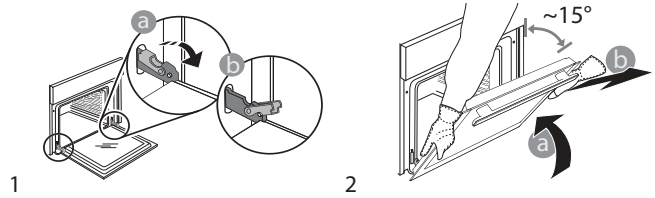
ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

Відключіть духову шафу від електромережі, відкрутіть плафон індикатора, замініть лампу і прикрутіть плафон на його місце. Знову підключіть духову шафу до електромережі.

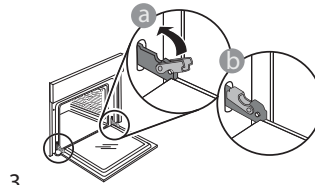
Зверніть увагу: Використовуйте лише галогенові лампи типу G9, 20-40 Вт/230 В, Т 300 °С. Лампа, що використовується у виробі, розроблена спеціально для побутових електричних приладів і не підходить для побутового освітлення приміщень (Постанова ЄС 244/2009). Лампи можна придбати в Центрі післяпродажного обслуговування. Не торкайтеся ламп оголеними руками, оскільки сліди від пальців можуть пошкодити їх. Не користуйтеся духовою шафою, доки не встановите плафон на місце.

ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

Щоб зняти дверцятa, повністю відчиніть їх і піднімайте фіксатори, проштовхуючи їх вперед, поки вони не будуть встановлені в положення розблокування (1). Зачиніть дверцятa до упору. Міцно візьміться за дверцятa обома руками, не тримайте їх за ручку. Щоб зняти дверцятa, продовжуйте зачиняти і водночас тягнути їх угору, поки вони не вивільняться зі свого гнізда (2). Покладіть зняті дверцятa на м'яку поверхню.



Щоб встановити дверцятa на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель з їхніми пазами та закріпіть верхню частину в пазі. Опустіть дверцятa, а потім повністю відчиніть їх. Опустіть фіксатори в початкове положення (3): Переконайтеся, що повністю опустили їх. Легко натисніть, щоб пересвідчитися, що фіксатори знаходяться у правильному положенні.



3 Спробуйте зачинити дверцятa й перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, знову виконайте наведені вище кроки: Якщо дверцятa не працюють правильно, вони можуть бути пошкоджені.

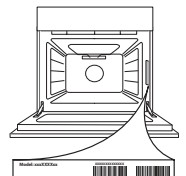
ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Що робити, якщо...	Можливі причини	Усунення
Духова шафа не працює.	Відключення живлення. Від'єднання від електромережі.	Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити, чи залишилася несправність.



Щоб завантажити інструкції з техніки безпеки, інструкцію з експлуатації, довідковий листок технічних даних та дані з електроспоживання:

- Відвідайте наш веб-сайт docs.whirlpool.eu
- Використайте QR-код
- Або, зверніться до нашої служби післяпродажного обслуговування клієнтів (Номер телефону зазначено у гарантійному талоні). Звертаючись до центру післяпродажного обслуговування, повідомте коди, зазначені на таблиці з паспортними даними виробу.



Whirlpool

